

VIERNES 6 / 9:00 AM A 1:00 PM

MINI CAKE TENDENCIA

\$200 Mil

CURSO EN DECORACION
MANEJO DE ESPATULA Y BOQUILLAS
ESCRITURA EN 2 D
TENDENCIA MEME CAKE
TENDENCIA DOMO RETRO

SABADO 7 / 1:00 PM A 5:00 PM

POSTRES PARA CUCHAREAR 3

\$180 Mil

MINI TORTA DE ZANAHORIA
CON CREMA DE QUESO
POSTRE DE QUESO CON MORA
POSTRE DE MILO
BATIDO DE ZANAHORIA ESPONJOSO

VIERNES 6 / 2:00 PM A 5:00 PM

CROISSANT TENDENCIA

\$250 Mil

LAMINADO, CORTE Y ARMADO DE
MASA SEMI HOJALDRADA
CROISSANT BICOLOR ROJO
CUBO BICOLOR DE CHOCOLATE
CROKIES CON CREMA DE VAINILLA

SABADO 14 / 9:00 AM A 1:00 PM

DECORACION DE TORTAS PARA PRINCIPIANTES

\$250 Mil

ELABORACION DE CREMA DE MANTEQUILLA
NIVELADO BASICO PARA TORTAS
RELLENO Y APLICACIÓN DE COLOR
ESPATULADO LISO
MANEJO DE MANGA Y BOQUILLAS

SABADO 7 / 8:00 AM A 12:00 PM

GALLETAS CON RELLENO 2

\$200 Mil

MASA DE GALLETA MADRE
GALLETA CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA
GALLETA RED VELVET CON CREMA DE YOGOURT
GALLETA OREO Y NUTELLA



LUNES 16 / 3:00 PM (Gratis)

MASTERCLASS
POSTRE CUCHAREABLE
FRESA TENDENCIA PAVE



314 518 6165

¡ Reserva tu cupo ahora !

**RECUERDA QUE, SI POR MOTIVOS DE AGENDA NO PUEDES PARTICIPAR
DE LOS CURSOS GRUPALES, TENEMOS LA OPCION DE UN EVENTO
PERSONALIZADO PARA TI.**

JUEVES 19 / 9:00 AM A 11:00 AM

**INICIA TU NEGOCIO
" PIZZA CONGELADA "**

\$70 Mil

UN PLAN B FANTASTICO PARA
HACER DESDE CASA.

SABADO 21 / 2:00 AM A 6:00 PM

CRUMBL COOKIES 1

\$200 Mil

MASA DE GALLETA MADRE
CRUMBL CARAMELO SALADO
CRUMBL LIMONADA DE FRAMBUESA
CRUMBL CINAMON ROLL

VIERNES 20 / 9:00 AM A 1:00 PM

PASTELERIA CON CHOCOLATE

\$280 Mil

BIZCOCHO DE CHOCOLATE SIN HARINA
MOUSSE DE CHOCOLATE
TORTA ENDIABLADA DE CHCOLATE
GANACHE DE CHOCOLATE
GLASEADO DE CHOCOLATE

JUEVES 26 / 9:00 AM A 3:00 PM

**MACARONS
" DESDE CERO "**

\$280 Mil

CARACTERISTICAS DE MACARON PERFECTO
PRACTICA DE MERENGUE FRANCES
GANACHE FRUTO DE LA PASION
GANACHE DE FRESA, PISTACHO
Y CREMA AROMATICA

SEMINARIOS

" SEMINARIO PANADERIA ARTESANAL CON MASA MADRE "

DOMINDO 15, 22 Y 29 DE MARZO (\$ 600 MIL)

9:00 AM A 1:00 PM

" SEMINARIO TORTAS, RELLENOS Y CREMAS "

SABADOS 21 y 28 DE MARZO Y 11 Y 18 DE ABRIL (\$950,000)

8:00 AM A 12:00 PM

PREGUNTA POR NUESTRAS MASAS LISTAS DE PANDEBONOS, BUÑUELOS Y ALMOJABANAS

Visita nuestra pagina Web.
Para conocer
contenido y objetivos en cada curso

www.samacademia.com



@sam.academia



SAM Academia de Pasteleria



SAM Academia de Pasteleria